



## AYVA TATLISI (NEVŞEHİR)

4 adet orta boy ayva  
1 su bardağı şeker  
100 gr köftür  
100 gr ceviz içi  
3 yemek kaşığı tereyağı

Ayvalar boyuna ikiye bölünür ve çekirdekleri çıkarılır. Tencereye koyulup yumuşayana kadar pişirilir. Daha sonra üzerine şeker serpilir ve bir süre daha kaynatılır. Köftür ve cevizler ufak ufak doğranıp tereyağında sotelenir. Pişen ayvalar tepsiye alınır, üstten ısıtmalı fırında ayvaların üstü hafif kahverengileşene kadar 10-15 dk kızartılır. Ayvalar soğuyunca, ortalarına hazırlanan köftür ve ceviz karışımı doldurularak servis edilir.

